



Jordbærchips

De ovntørrede jordbær kan du bruge på yoghurt eller i mysli, som snack til et glas champagne eller som dessertpynt.



Bedøm opskrift



60+ min



Maj – Aug



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

Ingredienser

-

10 jordbær

60 g rørsukker

1 knivspids vaniljesukker

Tilberedning

- 1 Skær jordbærrene i meget tynde skiver og læg dem på silikonebagepir.
- 2 Bland rørsukker og vanilje og drys det på jordbærrene.
- 3 Bag jordbærrene i ovnen ved 130 gr. i ca. 1 time til jordbærskiverne er helt tørre.
- 4 Lad dem køle af.
- 5 Brug jordbærchips på mysli, som snack til et glas champagne, som dessertpynt eller når lysten melder sig.

